



Tosti Monte Cristo

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Monte Cristo tosti

- 🍞 6 sneetjes (oud) wit casinobrood
- 🍞 100 g aardbeienjam
- 🍞 8 plakjes cheddar
- 🍞 8 plakjes pastrami
- 🍞 3 eieren
- 🍞 100 g bloem
- 🍞 150 g panko
- 🍞 50 ml zonnebloemolie
- 🍞 1 klontje boter

tostisaus

- 🍞 1 ui
- 🍞 ½ wortel
- 🍞 1 el olijfolie
- 🍞 1 tl kerriepoeder
- 🍞 1 el gembersiroop
- 🍞 4 el mayonaise

MATERIAAL: koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

Tosti Monte Cristo

1. Snijd de korsten van de boterhammen.
2. Besmeer een sneetje brood met aardbeienjam.
3. Leg hierop een plakje kaas en vervolgens twee plakjes pastrami.
4. Daarop komt weer een plakje kaas.
5. Besmeer een tweede sneetje brood met jam en leg het sneetje met de jam kant naar onderen op de kaas.
6. Druk lichtjes aan en besmeer nu ook de bovenkant met jam.
7. Herhaal dit nog een keer zodat je uiteindelijk drie laagjes brood hebt.
8. Je hoeft alleen niet de bovenkant van het laatste sneetje brood met jam te besmeren.
9. Maak met de rest van de ingrediënten nog zo'n zelfde stapeltje.
10. Kluts de eieren los in een kom.
11. Strooi op twee aparte borden of schalen de bloem en de panko.
12. Haal de tosti stapels voorzichtig eerst rondom door de bloem, daarna door het ei en als laatst door panko.
13. Verhit de olie in een pan en bak de tosti's rondom goudbruin en krokant.
14. Laat de Tosti Monte Cristo even afkoelen voordat je ze doormidden snijdt, anders is de kaas nog te vloeibaar en wordt het resultaat minder mooi.

Tostisaus

15. Snipper de ui.
16. Snijd de wortel in blokjes.
17. Verhit de olie in een pan en bak de ui circa 2 minuten.
18. Voeg de wortel en de kerriepoeder toe en bak nog circa 2 minuten.
19. Blus af met de gembersiroop.
20. Laat het geheel even afkoelen en meng de mayonaise erdoor.
21. Serveer de saus in een bakje naast de Tosti Monte Cristo.

BRON: [24kitchen.nl](https://www.24kitchen.nl)

